

SPEZIALITÄTEN

VON KOREA

SPEZIALITÄTEN VON KOREA

Verlag für Fremdsprachige Literatur
DVR Korea
Juche 111 (2022)

Vorwort

Korea wird seit alters ein wie goldbestickt schönes Land mit herrlichen Bergen und Flüssen genannt. In diesem Land gibt es viele berühmte Spezialitäten.

Die koreanische Nation, die eine 5000 Jahre lange Geschichte schuf, verarbeitete und verwendete verschiedenartige Naturstoffe einschließlich des *Koryo-Insam* aus Kaesong mit bestem Aroma und Geschmack sowie bester Heilwirkung entsprechend ihrer Konstitution und ihrem Geschmack.

Unter solchen Spezialitäten, die von der hervorragenden Klugheit und Begabung der koreanischen Nation zeugen, gibt es auch jene, die wegen ihrer Kostbarkeit, Originalität und Anmut im Inland wie auch in verschiedenen anderen Ländern der Welt weit bekannt sind.

Das vorliegende Buch stellt einen Teil von unzähligen Spezialitäten Koreas vor.

Inhalt

Pyongyanger Raengmyon

Pyongyanger Raengmyon (Pyongyanger Kaltnudeln) gelten seit alters als eine Spezialität Pyongyangs und ist eines der typischen Nationalgerichte Koreas.

Diese Speise wird aus Buchweizenmehl zubereitet, das sich weich anfühlt und einzigartigen Wohlgeruch und angenehmen Geschmack hat.

Sie ist berühmt, weil sie durch Rohstoff, Brühe, Beilagen, Garnierung, Schüssel und Anrichten der Nudeln gekennzeichnet ist.

Der Hauptrohstoff dieses Gerichts ist das Buchweizenmehl, das von alters her als ein lebensverlängerndes Nahrungsmittel gilt.

Die Fäden der Nudeln aus Buchweizenmehl sind angemessen zäh und munden daher. Der einzigartige Geschmack des Buchweizens wirkt appetitanregend.

Beim kalt angerichtete Pyongyanger Nudeltopf schmeckt die Brühe besonders gut.

Tongchimi-Brühe oder Fleischbrühe wird verwendet.

Für die *Tongchimi*-Brühe werden ganze Rettiche in großer Menge von Salzwasser eingelegt, damit sie erfrischend schmecken. Für die Fleischbrühe werden Rinder-, Schweine- und Hühnerfleisch gekocht.

Die in Pyongyang berühmten Buchweizen-Nudeln, die in *Tongchimi*-Brühe oder Fleischbrühe hineingetan werden, schmecken kühl, frisch und angenehm.

Ein weiterer spezifischer Geschmack von *Pyongyanger Raengmyon* besticht durch einzigartiges Anrichten von Nudeln.



Die Speise wird in Messingschüssel serviert, die zum Geschmack der Brühe passt und erfrischend und appetitanregend aussieht.

Beim Anrichten wird zuerst ein bisschen Brühe in die große Schale gegossen, dann ein Bündel von zusammengerollten Nudeln getan und darauf Kimchi-Salat, Fleischscheiben, gekochtes Ei, Birnen- und Gurkenstreifen nach der Reihe hinzugetan. Die Speise wird dann mit fadendünn geschnittenem Schnittlauch und Paprikaschnitzel garniert und zuletzt mit der Brühe übergossen.

Wegen seines guten Geschmacks und seines einzigartigen Anblicks und Anrichtens gilt *Pyongyanger Raengmyon* als Symbol der koreanischen Nudelgerichte, ja als ein hervorragendes Gericht, das die koreanischen Nationalspeisen vertritt.

Pyongyanger Onban

Onban bedeutet eigentlich warmes Essen. Es ist ein koreanisches Nationalgericht. Auf gekochten Reis legt man die Beilage aus verschiedenen Zutaten wie Fleisch, Gemüse, Pilze und Hühnerei und gießt darauf Brühsuppe.

Es gibt verschiedene Arten *Onban*. Davon ist *Pyongyanger Onban*, das seit alters als eines der vier berühmten Gerichte von Pyongyang gilt, am berühmtesten.



Es ist eine typische Spezialität von Pyongyang, und zwar warmer Reis, über den die Hühnerbrühe gegossen wurde. Diese Speise ist auffallend und hat einzigartigen Geschmack, weil Hühnerfleisch und berühmtes *Roktujijim* (Fladen aus grünen Mungobohnen) als Beilage gesetzt werden.

Sie ist dadurch charakterisiert, dass sie statt scharfer Gewürze mit Sojasoße und Salz gewürzt wird, so eigenen Geschmack des Hühnerfleisches aufweist und auf sie Fladen aus grünen Mungobohnen als Beilage gelegt wird.

Pyongyanger Onban wird nach folgendem Rezept zubereitet: Weißer Reis wird gekocht. Grüne Mungobohnen werden mit Wasser gemahlen. Die breiige Masse wird zu Fladen gebacken.

Pilze werden in kochendem Wasser blanchiert und gebraten.

Das Hühnerfleisch wird sauber gewaschen und gekocht. Wenn das Wasser zu sieden beginnt, beseitigt man Fett und Schaum, nimmt das gare Hühnerfleisch heraus und salzt mit Sojasoße und Salz die Brühe.

Aus Sojasoße, Schnittlauch, Knoblauch, Glutamat, Sesamöl, gemahlenem Pfeffer und Sesam wird eine Gewürzmischung zubereitet.

Man füllt eine Schüssel mit warmem Reis, legt darauf Fladen aus grünen Mungobohnen, Hühnerfleisch, Pilze und Gewürzmischung und gießt die Brühe dermaßen, dass die Beilage nicht untertaucht. Dann wird die Speise mit fadendünn geschnittenem Eierschmarren garniert.

Yakpab

Es handelt sich um eine Spezialität im Gebiet von Kaesong und eine koreanische Speise mit langer Geschichte.

In Kaesong wurde *Yakpab* meist als Festspeise am 15. Januar nach dem Mondkalender (Volksfeiertag) zubereitet und gegessen. Außerdem wurde diese Speise an Geburts- und Feiertagen sowie für teure Gäste zubereitet.

Es wird nach folgendem Kochrezept zubereitet:

Man lässt Klebreis aufquellen, wäscht ihn und dünstet ihn im Dampftopf.

Esskastanien werden von inneren Häuten befreit und zerkleinert. Jujuben werden entkernt und im Kochtopf ausgekocht, bis sie zu dickflüssigem Saft werden. Dann wird gekochter Klebreis mit Honig gründlich vermischt, mit *Kanjang* (Sojasoße) gesalzen und mit Sesamöl, Kastanienstücken und Jujubensaft vermengt.

Man füllt einen Krug oder ein tiefes Gefäß mit dem Gemisch, verschließt die Öffnung und schließt den Deckel. Dieses Gefäß wird auf einen Dampftopf gestellt oder in einen großen Kochtopf mit Wasser getan



und zugedeckt gedämpft. Es wird bei starker Hitze gedünstet, und wenn es stark dampft, reguliert man die Hitze und dämpft es stundenlang. Dann wird die Speise rot und glänzt. Die fertige Speise wird in eine Schüssel hineingetan, darauf werden aufgeknackte Zirbelnüsse formschön gelegt und Zimtpulver gestreut.

Neben Esskastanien und Jujuben werden auch

getrocknete Kakis, Adlerfarn, Pilze und Walnüsse als Zutaten verwendet.

Yakpab bedeutet mit Honig gekochten Klebreis und ist wegen seines einzigartigen Geschmacks und Kochrezepts, seines anmutigen Aussehens, seines aromatischen Geruchs und seines hohen Nährwerts von alters her als makrobiotische Kost und eine repräsentative Speise der koreanischen Küche weit berühmt.

Ttok

Es handelt sich um ein Gericht, das dadurch zubereitet wird, bestimmte Formen aus gedämpftem Teig aus Getreidemehl zu kneten oder gar gekochte Getreidekörner zu Kleister zu zerstampfen.

Es ist eines der einzigartigen Hauptnahrungsmittel, das jeder Koreaner gern isst.

Chalttok

Die Koreaner bereiten im Alltagsleben, ganz zu schweigen von Feiertagen oder Familienfeiern, *Chalttok* (Klebreiskuchen) als feine Speise zu und essen sie.

Es wird nach folgendem Rezept zubereitet: Man



lässt Klebreis stundenlang aufquellen und dünstete ihn im Dampftopf. Darauf wird Salzwasser gestreut. Dann dämpft man noch einmal und zerstampft gedünsteten Klebreis im Mörser oder auf einem Stein.

Der so zubereitete Klebreiskuchen wird gewöhnlich mit etwas überzogen oder darauf Honig geschmiert. Er wird hauptsächlich mit Asukibohnen, Sojamehl, Sesam u. a. überzogen. Es werden auch Jujuben, Kastanien, getrocknete Kakis und Pilze dünn geschnitten und miteinander vermengt.

Chalttok wirkt als Heilmittel gegen Magenkrankheit, Stärkungsmittel oder ein verdauungsförderndes Mittel.

Von alters her isst das koreanische Volk diese Speise

gern, und hat den Brauch, auf die Hochzeitstafel Klebreiskuchen zu legen.

Songphyon

Es handelt sich um eine traditionelle Nationalspeise Koreas, die dadurch zubereitet wird, halbmondförmige gefüllte Teigtaschen aus Reismehl auf Kiefernnadeln zu legen und zu dämpfen.

Dieser Reiskuchen wird meist aus neuem Reis zubereitet, der im betreffenden Jahr als Erstes geerntet wird.

Man lässt zuerst Reis im Wasser aufquellen und mahlt zu Mehl.

Asukibohnen werden ausgekocht. Gekochte Asukibohnen werden mit Zucker und Salz vermischt und



zerstoßen. Dann wird die Masse eingekocht und in kastaniengroßer Form geknetet.

Man knetet Reismehl mit kochendem Salzwasser zu einem Teig durch. Von diesem Teig werden kleine Stücke abgenommen, darin Masse aus Asukibohnen hineingefüllt und halbmond- oder muschelförmig ausgestochen.

Man legt Kiefernnadeln in einen Dampftopf und, wenn dieser dampft, darauf geformte Teigtaschen und dämpft sie.

Wenn sie gar sind, werden sie mit Sesamöl bestreicht und angerichtet.

Je nach der Art der Füllung gibt es u. a. mit Kastanien gefüllte, mit Jujuben gefüllte und mit Sesam gefüllte Reiskuchen.

Die Reiskuchen werden mit Beifuß, Schärtling u. a. gemischt, sodass sie farbenschön und aromatisch sind.

Paeksolgi

Es ist ein Gericht, das dadurch zubereitet wird, weißes Reismehl zu krümeliger Masse zu kneten und im Dampftopf zu dämpfen.

Es heißt *Paeksolgi*, weil es schneeweiß (paeksol) und farbenschön ist.

Seine Hauptrohstoffe sind weißer Reis und Klebreis.

Zuerst lässt man Reis und Klebreis im Wasser genügend aufquellen, gießt Wasser ab und mahlt sie zu Mehl.



Man knetet Reismehl mit Wasser krümelig und zerkrümelt es, damit es sich nicht zusammenballt, und siebt es.

Dann wird Mehl auf einen Dampftopf gelegt und bei hoher Hitze gedämpft.

Wenn es gar wird, legt man darauf Reismehl schichtweise und lässt es garen.

Wenn alles gart, dämpf man es weich, nimmt es heraus und schneidet es.

Wegen des schönen Aussehen und des guten Geschmacks wird Paeksolgi meist an Feiertagen und bei Familienfeiern aufgetischt und im Alltagsleben

zubereitet. Es wird geschnitten und getrocknet gehalten und zu Brei als Babynahrung gekocht.

Taedonggang-Sungokuk

Taedonggang-Sungokuk (Suppe mit Meeräschen aus dem Fluss Taedong) ist eine Spezialität aus Pyongyang. Es handelt sich um die Suppe, die mit in Stücke geschnittener Meeräsche im Topf gekocht und mit in Gaze eingewickelten Pfefferkörnern gewürzt wird.

Die Meeräschen werden vielerorts in Korea gefangen,



aber die Suppe mit Meeräschen aus dem Fluss Taedong in Pyongyang ist weit berühmt.

Die Pyongyanger hielten es für eine Höflichkeit, die teuren Gäste mit Meeräschensuppe zu bewirten.

Die Meeräschensuppe aus Pyongyang war wegen ihres unvergleichlich einzigartigen Geschmacks und ihres hohen Nährwertes landesweit berühmt. Deshalb dachten die Besucher in Pyongyang, dass sie Pyongyang besucht haben, nur wenn sie mit dieser Suppe bewirtet wurden. Aus diesem Grund soll die Frage „Schmeckte dir die Meeräschensuppe gut?" als das erste Begrüßungswort für die Heimkehrer vom Pyongyang-Besuch gebräuchlich gewesen sein.

Die Meeräschensuppe wird in folgender Weise zubereitet: Man entschuppt frische Meeräsche und nimmt ihr die Eingeweide heraus. Dann wird der Fisch sauber gewaschen und in Stücke geschnitten. Man legt die Fischstücke in den Topf ein, gießt darauf kaltes Wasser und kocht sie zusammen mit in Gaze eingewickelten Pfefferkörnern.

Wenn die Suppe ausgekocht wurde und darauf gelbe Fettaugen schwimmen, nimmt man die Pfefferkörner heraus, salzt die Suppe angemessen und tut die Meeräschenstücke und Brühe in die Schüssel ein. Die Suppe wird mit zerstoßenem Knoblauch und Ingwer garniert und serviert.

Sinsollo

Sinsollo ist repräsentatives Prachtstück der koreanischen Nationalgerichte. Bei diesem Gericht werden hauptsächlich zu Fladen zubereitete wertvolle Zutaten aus Berg, Flur und Meer in *Sinsollo* (Messingtopf) angerichtet und gekocht, sodass man alle Delikatessen aus den Bergen und dem Meer kosten kann.

Sinsollo war eigentlich der Name des Topfes mit einzigartiger Form, in dem *Yolguja-Thang* gekocht wird. Es wurde im Laufe langer Zeit zum Namen des darin gekochten Gerichtes.

Zu diesem Gericht werden etwa 30 Zutaten wie Rind-, Fasanen-, Hühner- und Schweinefleisch, Rinderleber, Seegurke, Hummer, Möhre, Sellerie und Rapunzelglockenblume und Gewürze verwendet.

Die Zutaten werden nach ihren Besonderheiten einzeln zu Braten, Fladen, Scheiben roher Fische und Klößen verarbeitet und in einer Schüssel gelegt. Auf sie wird Fleischbrühe gegossen, und sie werden richtig gesalzen und in Sinsollo mit Einsatz mit angemachter Holzkohle hineingebracht und gekocht. Wie erwähnt, nimmt Sinsollo in der Hinsicht auf die Arten der Zutaten



und Gewürzen sowie die Zubereitungsmethode den ersten Platz von den koreanischen Gerichten ein.

Dieses Gericht ist nicht nur schmackhaft, sondern auch enthält die Nährstoffe wie Protein, Fett, Vitamine, Mineralstoff und Kohlenhydrat in gleichmäßiger Menge, weshalb es als eine Kost für Gesundheit und Langlebigkeit bekannt ist.

Sinsollo ist geschmacklich so hervorragend, dass man sagen könnte, in einem Topf seien buchstäblich alle Delikatessen aus den Bergen und dem Meer drin, und bietet so einen rechten Augenschmaus, weshalb es auf die Tafel der Bankette und verschiedener festlicher Anlässe kommt.

Weil dieses Gericht von einigen Menschen zu teilen ist, sind jedem Löffel und Teller zur Verfügung zu stellen.

Samgyethang

Seit alters ist es jedermanns Wunsch, lange zu leben.

Die koreanische Nation entwickelte seit alten Zeiten gesundheitsfördernde und lebensverlängernde Gerichte.

Das Hühnerfleisch ist schmackhaft, gut verdaulich und verträglich. Die Heilwirkung des in Korea berühmte *Koryo-Insam* (Ginseng) aus Kaesong ist bereits weltbekannt.

Bei *Samgyethang* handelt es sich darum, ein mit *Insam* gefülltes Huhn auszukochen.

Eigentlich verwendete man für dieses Gericht *Sansam* (Wildginseng), aber seit *Insam* angebaut zu werden begann, fand es breite Anwendung statt *Sansam*, das schwer zu beschaffen ist.

Das Gericht aus schwarzem Huhn gilt als am besten.

Zuerst reinigt man ein Huhn und schneidet ihm den Kopf und die Füße ab.

Das Huhn wird mit *Insam* gefüllt und zugenäht.

In einen Kochkessel oder -topf wird das Huhn hineingetan, Wasser gegossen und ausgekocht. Dabei wird Schaum abgeschöpft.

Es wird bei schwachem Feuer weiter gekocht. Wenn



es gar wird, wird es in eine Tonschüssel getan und mit Speisesalz serviert.

Dieses Gericht dient bei der Hundtagshitze zum Gesundheitsschutz und in gewöhnlichen Zeiten als Stärkungsmittel gegen die Körperschwäche oder für die Wiederherstellung der Gesundheit.

Die Wurzeln, Blätter, Stängel, Knospen und Früchte von *Insam* enthalten Glykosid, Saccharide, ätherische Öle, Aminosäuren, Peptid, organische Säure, verschiedene Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Deshalb wird *Samgyethang* als Tonikum verwendet.

Kimchi

Kimchi gehört zu den eigenartigen Nationalgerichten Koreas.

Die Koreaner lässt nicht Kimchi aus, wenn der Tisch mit Delikatessen auch gedeckt worden sein mag. Es ist ihre Gepflogenheit, beim Essen von fettreichem Fleisch unbedingt anzubieten und beim Essen von Reiskuchen oder Fladen das Wasser von Kimchi zu trinken.

Kimchi schmeckt nicht nur einzigartig und angenehm, sondern auch enthält verschiedene Nährstoffe wie Vitamine und ist daher günstig für Gesundheit und langes Leben der Menschen.

Er ist erfrischenden, pikanten, aromatischen, angenehmen

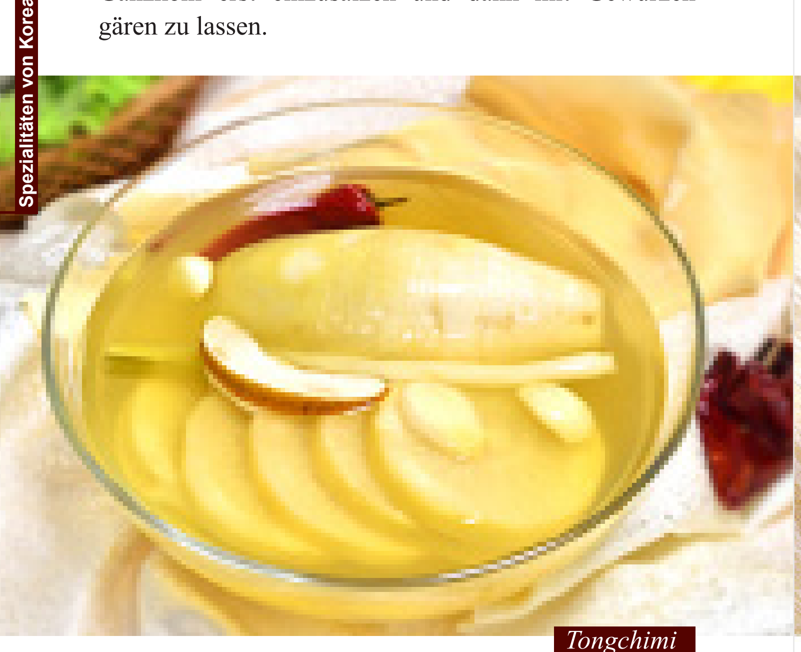


Ganzkohl-Kimchi

und sauren Geschmack, weshalb er den Appetit anregt, und rote Gewürze machen den Menschen den Mund wässerig.

Berühmt sind Ganzkohl-Kimchi, *Tongchimi*, *Possam-Kimchi* und *Kkaktugi* (marinierte Rettichwürfel).

Ganzkohl-Kimchi wird in der Weise zubereitet, Ganzkohl erst einzusalzen und dann mit Gewürzen gären zu lassen.



Tongchimi

Tongchimi ist eine Art von Kimchi, bei dem die Rettiche mit viel Brühe goren, und es ist charakteristisch, dass er pikant schmeckt und seine Brühe klar ist.

Possam-Kimchi wird so zubereitet, zwischen die Blätter der eingesalzenen Kohle die Gewürze hineinzulegen, die Kohle in einige Stücke zu schneiden, dann diese Stücke in ein großes Kohlblatt einzuwickeln und gären zu lassen.



Possam-Kimchi



Kkaktugi

Kkaktugi bereitet man so zu, die Rettiche würfelförmig zu schneiden, die Rettichstücke zu würzen und zu gären.

Kimchi, ein traditionelles Gericht der koreanischen Nation, ist heute eines der weltberühmten Lebensmittel.

Kimchi ist nährstoffreich und übt verschiedene physiologische Wirkungen aus.

Die Polysacharide und Lignine in Kimchi beschleunigen die Bewegung des Magens und des Darms und unterstützen die Verdauung, bilden im Darm viskose Lösung und erniedrigen den Cholesterinwert. Daher ist Kimchi für die Vorbeugung und Behandlung von Hypertonie, Hyperlipämie, Kardiopathien und Adipositas sehr wirksam.

Die physiologischen Aktivatoren vom Kimchi hinzugefügten Paprika und Knoblauch haben die Alterung der Zellen verhindernde, die schädliche Pilze tötende, die schmerzstillende und die Immunität aktivierende Wirkung.

Insbesondere die Wirkstoffe im Knoblauch töten Lebensmittelvergiftung und Magengeschwür erregende Pilze, aktivieren den Energiewechsel und helfen daher der Erholung und Stärkung.

Kimchi wird nicht nur zu Hause, sondern auch fabrikmäßig zubereitet.

Pyongyang-Soju

Bei *Soju* handelt es sich eigentlich um den Schnaps, der durch Destillation des Alkohols aus vergorenen stärkehaltigen Rohstoffen gewonnen wird.

Soju wurde früher mit verschiedenen Namen bezeichnet, und zwar „*Hwaju*" im Sinne des bei Feuer gebrannten Feuerwassers, „*Roju*" im Sinne des Schnapses aus verdampften und abgekühlten Tautropfen und „*Paekju*" im Sinne des reinen und weißen Klaren.



Soju war seit der Koryo-Zeit, also Mitte des 13. Jahrhunderts in Korea weit verbreitet und hatte unter den traditionellen Spirituosen höchsten Alkoholgehalt. Später wurde es in der Zeit der Joson-Feudaldynastie verbreitet, sodass es anfangs nur zu Heilzwecken getrunken und allmählich als ein gewöhnliches Getränk verwendet wurde.

Die Einwohner in den Bezirken Phyongan und Hamgyong und anderen nördlichen Gebieten tranken es gern, und besonders Pyongyang, Kaesong und Andong galt als berühmte Herkunftsgebiete von *Soju*.

Die Hauptrohstoffe von *Pyongyang-Soju* sind Mais und weißer Reis. Der Schnaps hat 25-prozentigen Alkoholgehalt.

Pyongyang-Soju zeichnet sich durch die Reinheit und einen milden, angenehmen und erfrischenden Geschmack aus.

Es ist rein und mild, weil es aus hochwertigem Äthylalkohol und mithilfe der Spitzentechnologie gereinigtem Wasser hergestellt wurde.

Pyongyang-Soju hat den traditionellen eigenen Geschmack und ist bei den Menschen sehr beliebt, weshalb es als Nationalbranntwein der DVRK gilt.

Sonderprodukte



Koryo-Insam aus Kaesong

In Korea mit herrlichen Naturlandschaften gibt es viele wertvolle Heilkräuter, die für ein langes Leben ohne Krankheit nützlich sind, und das koreanische Volk hat eine lange Geschichte des Anbaus, der Verarbeitung und der Anwendung der Heilpflanzen.

Das Wort *Insam* (Ginseng) rührt davon her, dass dessen Wurzelstock wie ein Mensch aussieht. Die Anbaugeschichte dieser mysteriösen Arzneipflanze ist Tausende Jahre lang, und sie



Ginseng-Felder

Ginsengfrüchte

ist weltweit als *Koryo-Insam* anerkannt und gilt als Ambrosia.

Koryo-Insam aus Kaesong ist weltweit sehr gefragt, was auf die einzigartige Heilkraft von Insam aus Kaesong, das in dem geeignetesten und einzigartigen Witterungsverhältnissen und Bodenbeschaffenheiten angebaut wurde.

In den Landwirtschaftsbetrieben für Ginseng am Fuß des Berges Songak in der Stadt Kaesong wird die Anbaumethode von Ginseng aufgrund der historisch überlieferten reinen Sorten von *Koryo-Insam* aus Kaesong fortgesetzt und weiterentwickelt.

Die Ginseng-Wurzeln enthalten u. a. Aminosäuren, Vitamine, große Mengen von Monosachariden und Polysachariden, anorganische Stoffe und Amylasen.

Sonderprodukte

Koryo-Insam aus Kaesong wird zu *Susam*, *Paeksam*, *Hongsam*, *Tangsam* und *Misam* unterteilt. *Susam* (Wassergehalt 70–80 %) ist gerade ausgegrabener Ginseng. Wenn *Susam* mit Wasser gewaschen, sauber gemacht, abgeschält und getrocknet wird, nennt man ihn *Paeksam* (Wassergehalt 11 %). *Hongsam* ist abgeschältes *Susam*, das gedämpft und unter der Sonne getrocknet wurde. *Tangsam* ist Ginseng-Wurzel, deren Würzelchen entfernt und die im Zuckerwasser verdickt wurde. Misam ist getrocknete Würzelchen.

In Pyongyang und vielerorts in Bezirken gibt es die Basen für die Verarbeitung von Ginseng und für die Produktion von Erzeugnissen aus *Insam*.

Unter ihnen ist die Verarbeitungsfabrik für *Koryo-Insam* aus Kaesong moderner und komplexer Zentrum für die Verarbeitung von Ginseng. Sie befindet sich in der Stadt Kaesong, Zentrum bei dem Anbau und bei der Verarbeitung von *Insam*. In dieser Fabrik werden aus sechsjährigen Ginseng-Wurzeln, die in der Stärkungswirkung, der Alterung verhindernden Wirkung, in der krebshemmenden Wirkung, in der Immunität verstärkenden Wirkung und in der vor den radioaktiven Strahlen schützenden Wirkung am besten sind, Dutzende Tonika und Healthfoods massenweise produziert.

Hier werden Hunderte Arten von Verarbeitungsprodukten aus *Insam* hergestellt.

Insam-Likör verleiht die Jugendlichkeit und Vitalität und erhielt auf internationalen Messen mehrere Goldmedaillen.



Insam schützt die fünf lebenswichtigen Organe – Herz, Leber, Lunge, Nieren und Milz –, übt einen positiven Einfluss auf Gehirn und Herz-Kreislauf-System aus, fördert den Stoffwechsel und hat daher vielseitige Arzneiwirkung gegen viele Krankheiten. Der Bedarf an Tonika, Healthfoods und Kosmetika aus *Koryo-Insam* aus Kaesong nimmt von Tag zu Tag zu.

Die Koreanische Insam-Gesellschaft legt die Kraft darauf, die Methode für Anbau und Verarbeitung von *Koryo-Insam* aus Kaesong, das nach dem Gesetz der DVRK über Insam rechtlich geschützt wird, fortzusetzen und zu entwickeln.

Dank der einzigartigen arzneilichen Wirkung, die langes Leben ohne Krankheit garantiert, nimmt der globale Bedarf an *Koryo-Insam* aus Kaesong zu. Dementsprechend werden nach dem Prinzip des Vertrauens und des Nützlichkeit die Tätigkeiten der Koreanischen Insam-Gesellschaft für die internationale Zusammenarbeit und den Austausch intensiviert.

Koryo-Insam aus Kaesong trägt auch in diesem Jahrhundert aufgrund der ausgezeichneten arzneilichen Wirkung und langen Geschichte zur Förderung der Menschheit und zur Entwicklung der Kultur bei.

Kiefernpilz vom Chilbo-Gebirge

Der Kiefernpilz vom Chilbo-Gebirge gilt wegen seines sonderlichen Geschmacks und Geruchs als berühmteste Spezialität unter den Pilzarten Koreas.

Der Durchmesser des Hutes beträgt 8–20 cm.

Der Hutrand ist hellbraun oder dunkelbraun, und die Mitte ist schwarzbraun.

Das Fleisch ist dick und weiß und verbreitet einen einzigartigen Duft.

Der Stiel ist schlauchförmig, 10–20 cm lang und 1,5–3 cm dick und unten und oben gleichmäßig dick oder verjüngt sich.

Der Kiefernpilz vom Chilbo-Gebirge wächst im September am meisten.

Das hängt damit zusammen, dass in dieser Zeit es in diesem Gebiet viel regnet, der Südostwind öfter weht, daher das Wetter kühl ist und die Temperaturunterschiede am Tag und an der Nacht groß sind.

Das Kiefernpilzöl wird als ein guter Duftstoff ver-




Schnaps aus Kiefernpilz

wendet und enthält Amylvinylkarnol, Zimtsäure und Oktenol.

Der Kiefernpilz vom Chilbo-Gebirge hat einen erfrischenden Geschmack und einen hohen Nährwert und wird als Lebensmittel zu verschiedenartigen gebratenen Speisen zubereitet und konserviert. Des Weiteren wird er getrocknet, zu Mehl gemahlen und als Gewürze verwendet.

Er stärkte den Körper, wirkt gut auf die Verdauungsorgane und stillt den Schmerz. Er ist effektvoll gegen die Beklommenheit und starken Auswurf.

Außerdem wird er als antikarzinogenes Mittel oder Harnmittel angewendet.

Heidelbeeren aus dem Paektu-Gebirge



In Hochgebirgsgebieten Koreas um das Paektu-Gebirge wächst die Heidelbeere haufenweise, und hier sind etwa 30 000 ha Heidelbeerenfelder angelegt. Es werden jährlich verschiedene Heidelbeerenprodukte in großen Mengen hergestellt.

Die Heidelbeere aus dem Paektu-Gebirge ist ein laubtragender Strauch, der 30–40 cm hoch ist. Der größte ist 1,2 m hoch.

Sie trägt von Ende Juni bis Ende Juli Blüten, die am Ende der veralteten Zweige zu zweit oder dritt herabhängen.

Ihre Beerenfrüchte reifen zwischen Ende Juli und Ende September dunkelviolett.

Von alters her verwendeten die Koreaner die Heidelbeeren im Paektu-Gebirge als Hustenmittel, Antidiarrhoikum und blutstillendes Mittel sowie als Stärkungsmittel für die Kinder, die Masern hatten, und die Wöchnerinnen.

Der regelmäßige Verzehr dieser Früchte wirkt blutreinigend und ist hochwirksam für die Vorbeugung und Behandlung gegen Bluthochdruck und Arteriosklerose. Und sie sind als Blutstärkungsmittel und abkühlendes Mittel brauchbar. Sie werden frisch gegessen und auch zu Likör, Sirup, Gelee und verschiedenen anderen Produkten verarbeitet. Heidelbeeren aus dem Paektu-Gebirge dienen auch als Rohstoff für Lebensmittel, Farbstoffe und Arzneimittel.

Weiße Aprikose aus Hoeryong

Diese weiße Aprikose ist eine Mittelart, die stark kälteresistent und von guter Qualität ist.

Im Frühling tragen diese Bäume weiße Blüten, was die Naturlandschaft verschönert. Im Sommer hängen an jedem Baum haufenweise reife Früchte, was den Betrachtern Freude und Befriedigung bereitet.

Dieser Obstbaum wird meist in Hoeryong und anderen nördlichen Gebieten Koreas sowie in Mittelkorea angebaut.

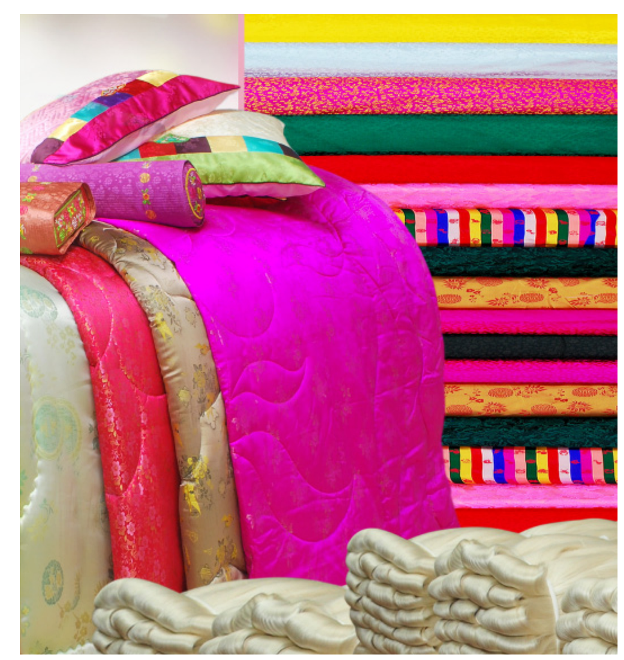


Jede Frucht wiegt etwa 60 g. Ihre Schale ist weißgelb und an der sonnenbeschienenen Seite hellrot. Das Fruchtfleisch ist hellgelb, viel wässrig, süß und wenig sauer. Der Kern ist arzneilich brauchbar. Die Frucht enthält 7,92–8,18 % Zucker, 1,04–1,83 % organische Säure, 1,88–7,7 mg% Vitamin C und verschiedene andere Enzyme und Spurenelemente.

Die weiße Aprikose aus Hoeryong ist aromatischer und süßer als die anderen Aprikosensorten und daher berühmt. Sie wird zur Herstellung von Konserven, Schnaps und anderen Produkten sowie für die Behandlung von Krankheiten verwendet.

Seide aus Nyongbyon

In Nyongbyon ragt der Ost-Gipfel des Berges Yak, der seit jeher als eine Sehenswürdigkeit gilt. Dieses Gebiet ist für die lange Geschichte der Seide, Stoff für



koreanische Nationaltracht, bei den Koreanern weit bekannt.

Historischen Aufzeichnungen zufolge wurde im Bezirk Phyongan einschließlich des Kreises Nyongbyon mehr Seide als in anderen Gebieten produziert, weshalb dieser Bezirk seinerzeit das Zentrum der inländischen Seidenweberei war.

In Nyongbyon wurden *Habsaju* (zwirnenes Seidengewebe), *Hangna* (durchbrochenes Seidengewebe), *Chilsaekdan* (regenbogenfarbige Seide) u. a. hergestellt. Davon war das Erstere landesweit bekannt.

Während der Weberei von *Habsaju* stellten die Nyongbyoner *Mobondan* (koreaeigene hochwertige Seide) und Doubliermaschine für *Habsaju* her und leisteten einen großen Beitrag zur Entwicklung der inländischen Seidenproduktion auf eine höhere Stufe.

Die Seide aus Nyongbyon ist heute unter den Namen „*Yaksandan*“ und „*Kuryongdan*“ weit bekannt.

Die mit verschiedenen Mustern versehene Seide aus Nyongbyon hinterließ in der kulturellen Tradition der koreanischen Nation deutliche Spuren und findet auch heute als Hauptstoff für koreanische Nationaltracht bei der Bevölkerung breite Verwendung.

Lackarbeit aus Thaechon

Lackkunst ist eine kunsthandwerkliche Technik, bei der Gefäße, Möbel u. a. mit Saft des Lackbaumes verschönert werden.

Der aus dem Naturharz des Lackbaumes gewonnene Emaillack ist ein hochwertiger Farbstoff, der mit keiner chemischen Methode hergestellt werden kann. Der Lack, eine grauweiße Flüssigkeit, verfärbt sich bei Kontakt mit der Luft in Schwarz, Rot und Braun. Der

erhärtete Lack bekommt bei Polieren blendenden Glanz.

Der beste Lack stammt eben aus Thaechon im Bezirk Nord-Phyongan. In diesem Gebiet gedeiht der Lackbaum gut, weil es das ganze Jahr über niederschlagsreich ist und aus feuchtem Boden besteht, daher günstige

natürlich-geografische Bedingungen für das Wachstum des Lackbaumes hat, der viel Feuchtigkeit beansprucht.

Seit alters wurden auf Märkten in Pyongyang und mehreren Gebieten verschiedenartige Lackarbeiten aus Thaechon in großen Mengen verkauft. Sie dienten als Vorbild der Lackkunst.

Sie sind dadurch charakterisiert, dass Gefäße oder Möbel verhältnismäßig klein und adrett sind und ihre Farben ausgeprägten und starken Kontrast aufweisen.

Diese Lackkunst wird heute noch ununterbrochen fortgesetzt und weiterentwickelt.

Spezialitäten von Korea

Verfasser: Sin Kwang Il

Redaktion: Song Jin Song

Übersetzer: Jong Kwang Nam,
Choe Song Jin

Herausgeber: Verlag für Fremdsprachige
Literatur, DVR Korea

Herausgabe: Dezember Juche 111 (2022)

E-Mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

Verlag für Fremdsprachige Literatur
DVR Korea
Juche 111 (2022)



